

BOQUERÓN BARBUDO

TÍPICA CERVECERIA

BIENVENIDA DEL BARBUDO

Tapa		1/2 ración	Plato
6,00€ / 35g	Paleta ibérica de bellota <i>Acorn-fed Iberico Shoulder</i>	14,00€ / 60g	19,00€ / 90g
5,00€ / 45g	Queso curado ⁷ <i>Cured cheese (90 Grams)</i>	10,00€ / 90g	15,00€ / 140g
4,90€	Gazpacho ^{1, 12} <i>"Gazpacho"</i>		
5,80€	Salmorejo con jamón y huevo ^{1, 3, 12} <i>"Salmorejo" with ham and egg</i>		
4,80€	Papas aliñas con caballa ^{4, 12} <i>Seasoned potatoes with mackerel</i>	8,00€	12,00€
4,90€	Ensaladilla de gambas ^{2, 3, 6, 12} <i>Prawn salad</i>	9,00€	12,50€
5,20€	Ensaladilla de pulpo ^{3, 6, 12, 13} <i>Octopus salad</i>	9,50€	13,00€
	Tomate aliñado con melva ^{4, 12} <i>Tomato seasoned with tuna "melva"</i>	7,50€	11,00€
	Ensalada mixta ^{3, 4, 12} <i>Mixed salad</i>		9,00€
	Ensalada César ^{1, 3, 4, 6, 12} <i>Caesar salad</i>		10,50€
	Cocktail de marisco ^{2, 3, 6, 12} <i>Seafood cocktail</i>	9,50€	14,00€
5,50€	Paté de cabracho ^{1, 3, 4, 7, 12} <i>Scorpion fish pâté</i>	9,50€	

MONTADITOS

4,00€	Jamón ¹ <i>Ham</i>		
4,00€	Queso curado ^{1, 7} <i>Cured cheese</i>		
4,00€	Chicharrones especiales ¹ <i>Spiced pork meat</i>		
4,80€	Chicharrones especiales con queso ^{1, 7} <i>Spiced pork meat with cheese</i>		
4,80€	Dobladillo (caballa, tomate y mahonesa) ^{1, 3, 4} <i>"Dobladillo" (with mackerel, tomato and mayonnaise)"</i>		
5,50€	Carrillada con alioli ^{1, 12} <i>Stewed pork cheek with aioli</i>		

Tapa

1/2 ración

Plato

ENTRE ROCA Y ROCA

	Gambas cocidas o plancha ^{2,12} <i>Cooked or grilled prawns</i>		16,00€
	Gambas al ajillo ^{2,12} <i>Garlic prawns</i>		14,50€
	Langostinos cocidos o plancha ^{2,12} <i>Cooked or grilled king prawns</i>		15,00€
4,80€ / 3 uds	Mejillones al limón ¹³ <i>Mussels with lemon</i>	8,20€ / 8 uds	12,50€ / 12 uds
	Pulpo a la gallega ¹³ <i>Octopus galician style</i>		16,50€
	Almejas a la marinera ^{1,2,4,12,13} <i>Clams "a la marinera"</i>		16,50€
	Almejas de la casa ^{1,12,13} <i>House clams</i>		17,50€

LAS FRITADAS DEL BOQUERÓN

2,50€ /ud	Tortilla de camarón ^{1,2,12} <i>Fried shrimp omelette</i>		
5,20€	Croquetas de puchero ^{1,3,7,12} <i>Pot croquettes</i>	9,00€	
5,60€	Croquetas de marisco ^{1,2,3,4,7,12} <i>Seafood croquettes</i>	9,50€	
4,90€	Lagrimitas de pollo ^{1,3} <i>Fried chicken</i>	9,00€	12,00€
	Pimientos del padrón fritos <i>Fried Padrón peppers</i>	8,00€	12,00€
	Boquerones fritos ^{1,4,12} <i>Fried anchovies</i>	9,00€	14,00€
	Cazón en adobo ^{1,4,12} <i>Marinated dogfish</i>	9,00€	14,00€
4,80€ / 2 uds	Pavías de merluza ^{1,4,12} <i>Hake "pavias"</i>	9,50€ / 4 uds	14,00€ / 6 uds
	Gallo frito ^{1,4,12} <i>Fried rooster</i>	9,50€	14,50€
	Chocos fritos ^{1,12,13} <i>Fried squid</i>	9,50€	15,00€
	Puntillas fritas ^{1,12,13} <i>Fried little squid</i>	10,00€	15,00€
	Ortiguillas fritas ^{1,2,12} <i>Fried "Ortiguillas"</i>	9,00€	14,50€
	Gambas fritas ^{1,2,12} <i>Fried prawns</i>	9,00€	14,50€

CON UN PAR DE HUEVOS

Huevos estrellados con jamón y pimientos ³ <i>Fried eggs with ham and peppers</i>		12,00€
Huevos con gamba al ajillo ^{2,3,12} <i>Eggs with garlic shrimp</i>		15,00€

CON LAS ESCAMAS QUITÁ

Choco plancha ¹³ <i>Grilled Squid</i>		16,00€
Pez espada ⁴ <i>Swordfish</i>		15,00€
Lomo de atún ⁴ <i>Tuna loin</i>		16,50€
Dorada plancha ⁴ <i>Grilled Gilthead seabream</i>	13,00€ ^{250g}	22,00€ ^{500g}
Lubina plancha ⁴ <i>Grilled seabass</i>	13,00€ ^{250g}	22,00€ ^{500g}

NUESTRO PUNTO DEL GRANO Min. 2 PAX

Arroz señorito (<i>Pescado, mejillones y gambas</i>) ^{2,4,12,13} <i>"Señorito" rice (Fish, mussels and prawns)</i>		15,50€/pax
Arroz negro (<i>Chocos</i>) ^{2,4,12,13} <i>Black rice (Squid)</i>		15,50€/pax
Arroz meloso marinero (<i>Choco, pescado, mejillones y langostinos</i>) ^{2,4,12,13} <i>Sweet seafood rice (Squid, fish, mussels and prawns)</i>		15,50€/pax
Arroz con carrillada ¹² <i>Rice with cheeks</i>		15,50€/pax

PEGAO AL TERRENO

5,80€	Carrillada ibérica ¹² <i>Iberian cheeks</i>	10,00€	15,00€
5,80€	Presa ibérica con jamón <i>Iberian pork with ham</i>	12,00€	16,00€
5,80€	Lagarto ibérico <i>Iberian pork loin</i>	12,00€	16,00€
	Cachopito ^{1,3,7} <i>"Cachopo"</i>		14,00€

EL COLOFÓN DEL BOQUERÓN

Sorbete de la casa <i>House sorbet</i>	5,50€
Couland de chocolate con helado de vainilla ^{1,3,7} <i>Chocolate couland with vanilla ice cream</i>	6,50€
Tocino de cielo con aceite picual ³ <i>Tocino de cielo with picual oil</i>	6,00€
Tarta de queso ^{1,3,7} <i>Cheesecake</i>	6,00€
Tarta de zanahoria ^{1,3,7,8} <i>Carrot cak</i>	6,00€

Pan y picos 1,50€

*[Gluten=1], [Crustaceos=2], [Huevo=3], [Pescado=4], [Cacahuete=5], [Soja=6], [Lacteos=7],
[Nueces=8], [Apio=9], [Mostaza=10], [Sesamo=11], [Sulfito=12], [Moluscos=13], [Altramuces=14]*

VINOS / WINES

BLANCOS / WHITE

Barbadillo (<i>Palomino Fino</i>)	3,20€	19,00€
Barbazul (<i>100% Chardonay</i>)	3,50€	19,50€
Estero Blanco (<i>Palomino</i>)	3,20€	19,00€
Estero Semi (<i>Palomino</i>)	3,30€	19,00€
Albariño 100%	3,50€	19,00€
Cantarranas Verdejo (<i>Verdejo</i>)	3,50€	19,00€
Frizzante Libalis (<i>Moscatel</i>)	3,50€	19,00€

ROSADOS / ROSÉ

Barbadillo rosado (<i>Tempranillo y Cabernet sauvignon</i>)	3,20€	18,00€
---	-------	--------

TINTOS / RED

Ramón Bilbao (<i>Tempranillo</i>)	3,50€	19,80€
22 Pies (<i>Tempranillo</i>)	3,50€	19,80€
Barbazul (<i>Cabernet, merlot, syrah y tintilla de Rota</i>)	3,60€	21,50€
Celeste Roble (<i>Tempranillo</i>)	3,60€	20,50€
Marqués de Polavieja (<i>Tempranillo y Garnacha</i>)	3,60€	21,50€

CAVA

Roger de flor brut nature (<i>Xare-lo, macabeo y parellada</i>)	3,00€	18,00€
Sangría (<i>1 litro</i>)		16,00€